



AOP TOURRAINE

DOMAINE PIERRE ANGIER

Blanc sec « Les Lunelus »

Cépages : Sauvignon

Sol : argilo siliceux et argilo calcaire

Vinification : Pressurage direct avec sélection des moûts, conservation à froid sur bourbes fines pendant 10/12 jours, puis débourbage et fermentation sous contrôle des températures en cuves inox thermo-régulées pendant 10 jours.

Dégustation : Belle robe jaune pâle. Grande fraîcheur aromatique au nez. Des notes d'agrumes se mélangent délicatement à celles des fruits exotiques et des fleurs blanches. La bouche est élégante et se distingue par un bel équilibre entre vivacité et fraîcheur.

Accord mets/vin : Servir frais 8/10°C. A l'apéritif avec des coquillages et crustacés, poissons ou fromage de chèvre. A consommer de préférence dans les deux premières années pour conserver la fraîcheur et le fruit.

